

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 29 — Bromberg, den 26. Juli — 1936

Das ganze Jahr Salat.

Von Diplomlandwirt **Bindseil**, Bitterfeld.

Durch die Erforschung der Vitamine und ihrer Wichtigkeit für das Wohlbefinden des Menschen hat von den Gemüsen vor allem der Salat sehr an Bedeutung gewonnen. Es ist deshalb notwendig dafür zu sorgen, daß das ganze Jahr hindurch frischer Salat zur Verfügung steht. Nach den neuesten Ernährungsgrundsätzen soll sogar jeden Tag grüner Salat auf dem Tisch stehen, denn er wirkt auf das Blut vor allem wegen seines großen Mineralstoffgehaltes günstig ein.

Fürs Frühjahr und für den Sommer kommt, wie wohl allgemein bekannt sein dürfte, der Kopfsalat in Frage. In der Sommerhitze übt der grüne Salat eine besonders wohltuende und erfrischende Wirkung aus und wohl niemand möchte ihn missen. Wer es richtig anfängt, kann je nach der Witterung von April oder Mai an bis zum November stets frischen Kopfsalat haben. Wer auch bei größter Hitze in seinem Garten frischen Salat mit festen Köpfen ernten will, muß mit der Spitzhacke kleine Rinnen ziehen und da hinein sonnenfeste Salatsorten pflanzen. Eine der widerstandsfähigsten Arten ist der Kristallkopfsalat. Wir säten ihn von Ende Mai an in täglichen Abständen bis Anfang Juni und pflanzten ihn später in die Rinnen. Bei einer Entfernung von mindestens 50 Zentimetern ernteten wir schon von Juli ab große, feste Köpfe. Ich habe auch schon beobachten können, daß so gepflanzter Forellensalat und „Wunder von Stuttgart" im Hochsommer schöne, zarte Köpfe bildeten, die auch nicht leicht schossen. Auch Trotzkopf, Laurentianer, Bohemia und Bautzener Dauerkopf werden als hitzebeständige Sorten viel gerühmt. In diesem Zusammenhang ist der Sommerendivien-Salat zu erwähnen, der genau so behandelt wird, wie der Kristallkopfsalat. Er gibt sehr große Blätter und hat einen angenehm-herben (herzhaften) Geschmack.

Herbstkopfsalat wird Anfang August wie Frühjahrskopfsalat, auf den ich noch später zu sprechen komme, auf flache Beete gepflanzt, Also nicht in Rinnen. Für den Herbst und für das Frühjahr rate ich vor allem zu der Sorte Maikönig.

Will man nun den ganzen Winter hindurch bis zum Frühjahr stets frischen Salat auf dem Tisch haben, so ist der Winterendivien-Salat zu empfehlen. Dieser wird im Juni ausgesät und Anfang bis Mitte Juli auf 40—50 Zentimeter Entfernung ausgepflanzt. Von September an erhält man große, gelbe Blätter, wenn man die ausgewachsene Pflanze etwa 14 Tage durch eine übergestülpte Kiste oder einen Blumentopf oder schließlich auch durch Zusammenbinden dunkel hält. Diese Endivien pflanzt man später in feuchten Sand in einen frostfreien, möglichst hellen und luftigen Raum (z. B. Keller). Die Sorte Eskariol ist wohl die ergiebigste und bringt besonders große, gelbe Blätter. Damit auch von den feingekrausten, grünen Endivien vom November bis zum ersten Salat im Frühjahr dieses Gericht nicht auf der Tafel fehlt, werden etwa Ende August Feldsalat-Rapünzchen wie Spinat ausgesät, und zwar kommen auf ein Normalbeet 6 Reihen. Wir haben dann stets durch Herausziehen der kleinen Pflänzchen schmackhafte Blätter als Salat gehabt.

Eine Abwechslung bildet die Einschaltung des Zichoriensalates, dessen beste Sorte der Brüsseler Witlof ist. Er wird Ende April auf 30 Zentimeter Reihenentfernung ausgesät und später auf 15—20 Zentimeter Abstand vereinzelt. Dann werden dicke Wurzeln geerntet. Die Ernte wird Ende Oktober bis Mitte November durchgeführt. Man dreht dabei das Kraut bei Schonung des Herzens ab. Die Wurzeln werden gut sortiert und im Keller mit einer 20 Zentimeter starken Sanddecke eingeschlagen.

Im Rheinland konnten wir sogar Winterkopfsalat anbauen, weil er dort nicht so sehr auswintert. Vielleicht kann der eine oder andere Leser das auch ausführen. Der „Eiskopf" ist wohl neben „Nansen" eine der besten Sorten. Er wird im September ausgesät und im Oktober gepflanzt. Jedenfalls darf er wegen der Auswinterungsgefahr nicht zu groß in den Winter kommen. Wir sind stets dieser Gefahr begegnet, indem wir ihn höchstens 10 Zentimeter in der Reihe auseinanderpflanzten. Im Frühjahr entfernten wir jede zweite Pflanze, um die Lücken auszufüllen, wir erhielten also auf diese Weise 20 Zentimeter Entfernung und schützten den Salat durch Fichtenreisig. Dieser Wintersalat ist kurz vor dem Frühjahrssalat erntefähig, jedoch nicht so hart wie dieser. Außerdem lassen sich alle Kohl- und Rübenarten in rohem Zustande zu Salat verarbeiten.

Es führt im Rahmen dieses Aufsatzes zu weit, noch näher auf andere Möglichkeiten der Salatgewinnung einzugehen. Ich möchte zum Schluß nur eine gedrängte Zusammenstellung über die Möglichkeit, das ganze Jahr hindurch Salat zu haben, machen:

Kopfsalat von April oder Mai bis November;

Sommerendivien (Römischer Salat) von Juni bis Ende August;

Winterendivien von Oktober bis Ende Februar;

Rapünzchen-Feldsalat (Schafmäulchen) von November bis Ende März;

Rapunzelsalat den ganzen Herbst und Winter;

Zichoriensalat von Januar bis Mitte Mai;

Spinatsalat und Gartenkresse im Winter und zeitigen Frühjahr;

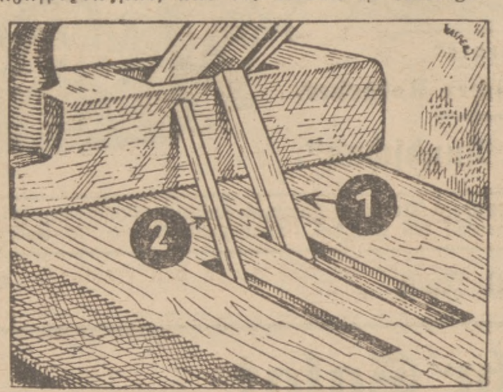
Pflücksalat und Schnittsalat von April bis Mai;

Löwenzahnsalat im Frühjahr.

Landwirtschaftliches.

Praktische Hilfsvorrichtung bei der Harkenzinkenherstellung.

Harkenzinken aus freier Hand anzufertigen, ist mühsam. Durch das abgebildete Hilfsbrett wird diese Arbeit insofern verkürzt, als die Hölzchen in die Vertiefungen des Brettes gelegt und mit einem Hobel auf allen vier Kanten bearbeitet werden. Die Hölzchen werden dadurch schön gleichmäßig und so genau, wie sie sonst nur eine Maschine schaffen könnte. — Nun brauchen nur noch die Kanten der Hölzchen mit einem scharfen Messer gebrochen zu werden, wobei auch die Zinken unten anzuspitzen sind, und die Arbeit ist erledigt.



Das auf der Abbildung ersichtliche Brett ist aus trockenem Akazienholz hergestellt, da sich dieses beim Hobeln am wenigsten abnutzt. Es ist mit zwei Nuten versehen, die etwas länger als die herzustellenden Harkenzinken sind. Die Tiefe der Nuten muß immer mit dem Durchmesser der herzustellenden Zinken übereinstimmen. Soll z. B. ein Zinken von 12 Millimeter oberer Stärke hergestellt werden, so wird in das Brett eine 12 Millimeter tiefe Nute gestemmt. Die Breite des einen Lochs kann 2½—3 Zentimeter betragen, die des anderen 12—14 Millimeter höchstens. Das Hölzchen wird zuerst in der großen Nute behobelt. Es sieht dann aus, wie das mit „1" bezeichnete. Dann wird es in der kleineren Nute bearbeitet, wo es einen quadratischen Durchmesser von 12 Millimetern bekommt (siehe 2). Die Arbeit mit diesem Brett geht flott vonstatten. Stündlich kann man bis zu 150 Stück Harkenzinken schaffen. Bauer Kup.

„Nährstoff-Fresser" Mais.

Gewiß stellt der Mais hohe Ansprüche an die Nährstoff-Vorräte des Bodens, aber er gibt auch alles mit hohen Zinsen zurück, was er genommen hat. Fachleute weisen besonders auf den hohen Bedarf an Stickstoff und Kali hin. Stallmist, Jauche und Latrine werden zwar gut verwertet, aber mit Rücksicht auf den Beulenbrand sollte man mit diesen Treibmitteln doch Maß halten. So lange uns ein Gegenmittel gegen diese Brandkrankheiten nicht bekannt ist, hilft nur möglichst umgehendes Ausreißen und Vernichten der Beulen. Es verbrauchen.

	Körnermais	Grünmais
Phosphorsäure	30— 40 kg	40— 50 kg
Kali	80—100 „	120—160 „
Stickstoff	50— 60 „	60— 70 „

Grünfuttermais ist also noch anspruchsvoller als Körnermais. Je nach dem Jugendwachstum bemißt man die Stickstoffgabe. i.

Obst- und Gartenbau.

Obstschädlinge im August.

Im August tritt eine merkliche Verringerung allen Ungeziefers ein. Trotzdem gibt es im Obstgarten mancherlei zu tun, um die Bäume gesund zu erhalten.

In erster Linie muß der gefährliche Apfelwickler (die Obstmade) bekämpft werden. Die erwachsenen Maden verlassen jetzt die wurmstichigen Früchte. Gehen aber nicht in die Erde, sondern suchen sich an den Bäumen, an Pfählen usw. trockene Schlupfwinkel, wo sie sich zur Überwinterung einspinnen. Die Puppe trifft man erst im Frühjahr an. Wo zwei Geschlechterfolgen auftreten — in Süddeutschland stets, in Norddeutschland nur in wärmeren Sommern — hat man schon im Juli die Puppen und im August die Schmetterlinge. Die Eiablage erfolgt sofort an die Früchte. Die Raupen gelangen später auch mit dem Obst in die Lagerräume, wo sie sich in Ritzen usw. einspinnen und überwintern. Neben der Anwendung von Arsenbrühen im Frühjahr müssen am besten schon 4 Wochen nach dem Abfallen der Blütenblätter Madenfallen (Insektenfanggürtel) angelegt werden.

*

Die schmutziggelben Larven der Birnblattwespe und die noch kleinen Raupen des Goldafters, die jetzt die Blätter zerfressen, müssen gesammelt und vernichtet werden, ehe sie sich zur Überwinterung gemeinsame Raupennester spinnen. Diese „großen Raupennester" sind nicht mit dem „kleinen Raupennest" des Baumweißlings zu verwechseln. Da der Goldafter häufig am Weißdorn zu finden ist, müssen die Pflanzen, besonders Weißdornhecken, nach Nestern abgesucht werden.

Die glänzend schwarzen, kleinen Larven der Kirschblattwespe, die die Oberhaut der Kirsch- und Birnbaumblätter abnagen, bekämpft man durch Bestäuben der taufeuchten Blätter mit einem Arsen-Kupfer-Stäubemittel von hohem Feinheitsgrad und langer Haftfähigkeit.

Die Räupchen der Obstblatt-Miniermotte fressen Gänge im Blattwerk von Apfel-, Kirsch- und Pflaumenbäumen. Die Bekämpfung erstreckt sich auf das Abfangen der Motten und auf Tötung der Raupen mit den überall erhältlichen Spritzmitteln.

Außer wirksamen Pflanzenschutzmitteln muß aber auch geeignetes Gerät zur Hand sein. Daran fehlt es meist. Gerade bei der Schädlingsbekämpfung hört man immer wieder die Bemerkung: „Ja, wenn sie einfacher und nicht so kostspielig wäre!" — Benutzt man eine gute Baumspritze, (die selbsttätigen, unter Luftdruck arbeitenden sind die besten) dann kann von Anstrengung keine Rede sein. Bei der Anschaffung tut man immer gut, nicht die kleinste Ausführung zu wählen. Sie muß sich vielmehr nach der Größe des Baumbestandes richten. Gartenbauinspektor Ge. Ka.

Wurzelkranke Topfpflanzen.

Will eine Topfpflanze nicht recht vorwärts, trotzdem sie guten Stand, Licht, Luft und Sonne hat, so ist in vielen Fällen die kranke Wurzel dafür verantwortlich zu machen. Man überlege und probiere daher nicht lange, sondern topfe mit einem leicht zu erlernenden Handgriff die Pflanze aus. Nun besehe man genau das Wurzelgefaser, nachdem man die ganze Erde behutsam losgelöst und weggewaschen hat. Die in Zersetzung begriffenen weichen oder ganz abgedorrten Wurzeln schneide man unbesorgt ab und setze dann den Stock in einen möglichst kleinen Topf um. Damit die Erde nicht wieder „sauer" werde, gebe man auf den Grund des Topfes mehrere Scherbenstückchen, damit die Luft leichter durch den Topf zirkulieren kann, und fülle dann leichte, sandige und mit grobgestoßener Holzkohle vermengte Erde hinein. Dr. H.

Geflügelzucht.

Verwertet die Abfälle für das Geflügel!

Leider besteht immer noch in manchen Haushaltungen auf dem Lande die Unsitte, mannigfache Küchenabfälle achtlos in den Mülleimer oder auf den Komposthaufen zu werfen. Ganz abgesehen von der Gefährlichkeit dieses sinnlosen Tuns, das die Weiterverbreitung pflanzlicher und tierischer Schädlinge ja geradezu fördert, ist es im Hinblick auf die Erzeugungsschlacht — wozu auch eine Erhaltung noch verwertbarer Stoffe gehört — ganz unverantwortlich, solche für unsere Kleintiere, wie besonders Kaninchen oder Geflügel noch gut verwendbaren Futtermittel bedenkenlos der Vernichtung preiszugeben. Gerade dem Bauern und Landwirt, wie auch dem Gartenbesitzer, Kleintierzüchter und Siedler steht hier noch ein weites Betätigungsgebiet offen.

[illegible] Haushaltabfälle gelten mit Recht die nahrhaften Brotreste, die zu alt geworden sind, um [illegible] Ernährung dienen zu können; allerdings dürfen sie (das gilt übrigens für alle Reste!) nicht verdorben oder angeschimmelt sein. Rohe und gekochte Kartoffeln, gekochte Kartoffelschalen und allerlei Gemüseabfälle dienen unseren Kleintieren zur Nahrung. Knochen, mit geeigneten Geräten zerkleinert, bilden ein hochwertiges Futter, desgleichen feingeschnittene Krorpeln, Fleischreste und Rückstände von Fischgerichten.

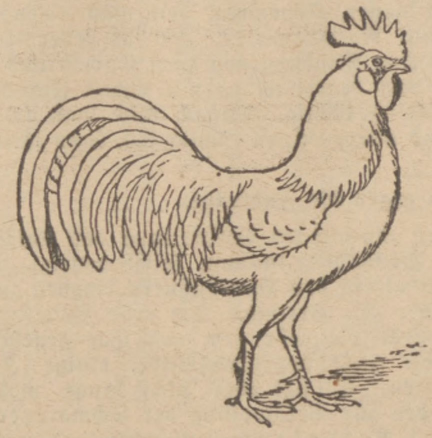
Oft bleiben auch gekochte Nudeln, Reis oder Suppenreste übrig, die vom Geflügel sehr gern gefressen werden. Auch sauergewordene oder zusammengelaufene Milch sei hierbei nicht vergessen. Die Möglichkeiten, aus Haushaltsabfällen noch wertvolle Futterstoffe zu gewinnen, sind ja so zahlreich, daß deren Aufzählung sich erübrigt.

Hingewiesen sei jedoch an dieser Stelle auf einige zusätzliche „Quellen“ zur billigen Beschaffung solcher Abfälle: der Bäcker, Metzger und auch Gemüsehändler wird gern seine sonst unbrauchbaren Bestände abstoßen, die er der Hausfrau als Kundin mit Freuden billig, wenn nicht sogar kostenlos überläßt. Von Fischhändlern kann man sich beispielsweise die für sie wertlosen Fischköpfe verschaffen, auch von Hausmitbewohnern und Nachbarn fällt bei dementsprechenden Hinweisen sicher hie und da ein beachtlicher Restposten für unser Geflügel ab. Mit einigem guten Willen findet man bestimmt viele Gratis-Lieferanten, die selbst froh sind, die Reste auf gute Art loszuwerden. Und damit ist dann beiden Teilen bestens geholfen.

Pollo.

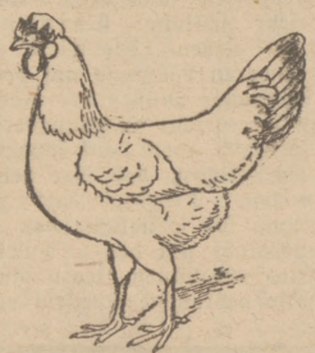
Die Leghorn-Hühner.

Gute Leghorns sollen von knapper Mittelgröße sein, die Hähne nicht über 2½ Kilogramm, die Hennen nicht über 2 Kilogramm hinausgehend. Der gestreckte, walzige Rumpf gibt ihnen den Eindruck der Schlankheit, die Rückenlinie soll leicht ausgerundet erscheinen und ohne Winkel in den langen Schwanz übergehen. Das Gefieder soll weich sein, aber eine gewisse Straffheit bewahren. Die Brust wird etwas vorgetragen, der Schwanz leicht gespreizt gehalten: ein wichtiger Unterschied gegenüber unseren schmaltragenden Italienern! Die Kämme sollen nur mittelgroß sein, das Hinterteil etwas vom Kopfe weg ansteigend, die Zacken wenig



tief. Kehllappen und Ohrscheiben eher knapp, letztere reinweiß. Füße und Schnäbel sollen gelb sein. Doch ist man mit wenig kräftigem Ton zufrieden, — nur dürfen sie nicht „weiß“ werden. Beliebt sind nur weiße Leghorns, die heute in sehr reiner Farbe, ohne gelben Anflug verlangt werden können. Außerdem sind wenige Zuchten des braunen Schlages mit dunkel-rebhuhnfarbigem Gefieder vorhanden.

Die Entwicklung des Leghorns ist ausschließlich auf gutes Legen großer weißschaliger Eier, Schnellwüchsigkeit



und verschwindende Brütlust erfolgt. Auf den Fleischwert ist kaum geachtet worden. Da sie aber in großer Zahl gehalten werden, beherrschen sie doch zeitweise den Markt in jungen Schlachthähnen und abgelegten Hennen vollständig. Letztere sind meist noch nicht eigentlich „alt“, da man durchgängig auf nur zweijährige Haltung bei dieser Rasse sieht. Sie ist aber doch so lebenskräftig, daß man bewährte Zuchttiere ruhig länger halten darf, wenn ihre Nachzucht den Ausfall an Eiern rechtfertigt.

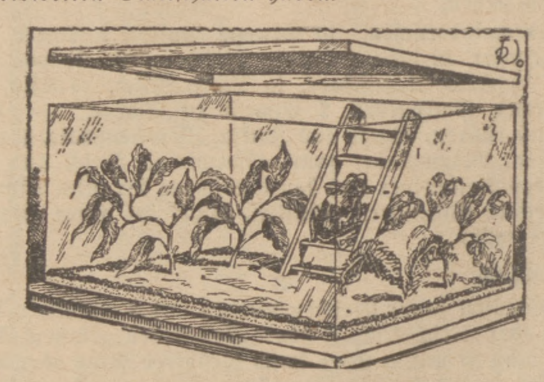
Die Massenzucht hat zeitweise viele unreife, kleine Eier legende Vögel auf den Markt gebracht. Heute wird aber darauf gesehen, daß die mehrjährigen Hennen Eier von mindestens 63 Gramm legen und daß die Junghennen nach dem ersten Legemonat 55 Gramm erreichen. Infolge ihrer guten Durchzüchtung stellen die weißen Leghorns auch sehr gute Winterleger, was man früher den leichten Rassen nicht so recht zutraute. Es muß darauf gesehen werden, daß die Hennen mindestens 50 Eier vom 1. November bis Ende Februar bringen.

Wf.

Aus der Praxis.

Wie halte ich einen Laubfrosch?

Das erscheint gar nicht so schwierig: man besorgt sich ein kleines Aquarium, legt unten Kieselsteine hin, darüber kommt eine Lage kurzes Waldmoos, darauf ein paar beblätterte Zweige und — schon ist die Wohnung fertig. Die Hauptsache ist, daß das Wasser immer bis zur grünen Fläche des Mooses steht. Für Sonne und gelegentliches Abbrausen ist unser kleiner Wetterprophet stets dankbar, doch muß er auch bisweilen Blattschatten haben.



Nun zum Futter: manche sagen, so ein kleiner Kerl brauche täglich nur 1—2 Fliegen. Das stimmt sicher nicht. Mein Frosch, den ich 6 Jahre lang hatte, brauchte mehr und, da im Winter die Stubenfliegen nicht ausreichten, fütterte ich 3—6 Mehlwürmer (je nach Größe).



Mein Laubfrosch war ganz zahm. Man brauchte ihm bloß einen Wurm richtig hinzuhalten, dann schnappte er zu. Er kann zur Erlangung seiner Beute ganz gewaltige Sprünge machen. — Jede Woche wird die Behausung gesäubert. Dann läßt man ihn so lange an der Fensterscheibe hochklettern. Man muß aber aufpassen daß er nicht irgendwo gegenspringt und sich Schaden tut.

Über Winter verkriecht er sich im Moose. Bei Witterungswechsel wird das Männchen unruhig und quakt. Bei Sonne sitzt es auf der Blattoberseite, bei Regen unten . . . doch ist das alles so unsicher wie — das Wetter selber. (Unser Bild zeigt unter a einen Laubfrosch im Aquarium, unter b einen in der Freiheit.)

Frau L.

Für Haus und Herd.

Die vielseitige Marmelade.

Im allgemeinen verwendet man Marmelade als Brotaufstrich, damit ist aber ihre Verwendungsmöglichkeit nicht erschöpft. Sie ist aber auch eine willkommene Aushilfe beim Kochen von süßen Suppen, Tunken, Süßspeisen und Gebäcken. Nachfolgend einige Beispiele für vier Personen:

Obstsuppe. 1/8 Kilo Marmelade, 1 Stück Zitronenschale, 3/4 Liter Wasser, 1 Eßlöffel Kartoffelmehl, Zitronensaft und Zucker nach Geschmack. — Marmelade mit Wasser verrühren, Zitronenschale dazugeben, zum Kochen bringen, Kartoffelmehl in kaltem Wasser anrühren, dazugießen, einmal aufkochen lassen, mit Zucker und Zitronensaft abschmecken. Man gibt die Suppe kalt oder warm zu Tisch und reicht geröstete Semmelwürfe oder Zwieback oder kleine Grießnocken oder Eiweißbällchen dazu.

Fruchttunke. 1/8 Kilo Marmelade, 1 Stück Zitronenschale, 1/4 Liter Wasser, 1 Teelöffel Kartoffelmehl, Zucker nach Geschmack, Zitronensaft. Herstellung wie Obstsuppe. Eignet sich zu Grießflammeri, Arme Ritter, Kartoffelpuffern usw.

Rote Grütze. 1/4 Pfund Marmelade, 1 Liter Wasser, Zitronenschale, Zucker, 1/4 Pfund Grieß, 8 süße, 2 bittere Mandeln. — Marmelade mit Wasser verrühren, mit Zitronenschale zum Kochen bringen, Grieß einstreuen, 10 Minuten kochen, Zitronenschale entfernen, geriebene Mandeln dazugeben, die Masse abschmecken, in eine kalt ausgespülte Form schütten, nach dem Steifwerden stürzen und mit Vanilletunke zu Tisch geben.

Marmeladekuchen. 40 Gramm Butter, 2 Eigelb, 2 Eßlöffel Zucker, 12 süße, 4 bittere Mandeln, Schale von 1/2 Zitrone, 1/4 Kilo Marmelade, 1/4 Liter Milch, 1/2 Kilo Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 Eiweiß zu Schnee. — Butter schaumig rühren, Eigelb und Zucker, Zitronenschale, geriebene Mandeln, Marmelade, dann abwechselnd Milch und Mehl, zuletzt das Backpulver und den Eierschnee darunter rühren, in eingefettete Kastenform schütten, sofort bei guter Hitze eine Stunde backen.

Kirsch-Milch.

2 Eßlöffel saure Kirschen werden mit 2 Eßlöffeln Kirsch-Sirup oder Kirsch-Dicksaft übergossen stehen gelassen. Darauf mischt man sie mit 1/4 Liter frisch gekühlter Milch oder Sahne, gibt das Getränk in eisgekühlte Becher und reicht zwei Strohhalme dazu.

Schweden-Milch.

Man bereitet eine Fruchtmischung aus Erdbeeren, Johannisbeeren, Himbeeren, Blaubeeren, zerkleinerten Stachelbeeren und kleingeschnittenem Pfirsichfleisch, die man überzuckert und einige Zeit stehen läßt. Dann gibt man 2 gehäufte Eßlöffel Fruchtmischung in den Mischbecher und verquirlt sie mit 1/4 Liter frischer kühler Milch. Nach Geschmack mit Puderzucker nachsüßen. In gekühlte Becher geben.

Dunstobst-Milch.

Beliebiges Obst wird, mit Zucker überstreut, im eigenen Saft gedünstet. Nachdem es kalt geworden, werden 2 1/2 gehäufte Eßlöffel Früchte mit Saft mit 1/4 Liter Milch gemischt und nach Geschmack mit Staubzucker gesüßt. Kalt anrichten.

Mandelmilch.

1 Eßlöffel Mandelessenz mit 1/4 Liter Milch und evtl. 1/2 Teelöffel Staubzucker tüchtig durcheinanderschütteln und durch ein Sieb in gekühlte Becher füllen. Um die Mandelmilch herzustellen, reibe man 10 süße und 2 bittere Mandeln und gebe sie in eine Tasse Milch, in der sie einige Stunden ziehen müssen.

Gefrorene Mandelmilch.

Die wie oben hergestellte Mandelmilch wird mit Orangengeschmack versehen, in der Gefrierbüchse dickflüssig gefroren und im Spitzglas mit Strohhalm gereicht. Man kann die Mandeln auch durch Pistazien oder Nußkerne ersetzen.

Milchkaltschale mit Mohrenklößchen.

Man ziehe kochende, vanillierte Milch mit etwas Kartoffelmehl oder Eigelb ab und lasse sie unter häufigem Rühren erkalten. Das Eiweiß schlägt man zu Schnee, fügt den nötigen Zucker und Kakaopulver hinzu, sticht mittels eines Teelöffels kleine Klößchen ab, die in siedender Milch garziehen müssen. Diese erkalteten Mohrenklößchen zieren schwimmend die Milchkaltschale, zu der man noch Löffelbiskuit reichen kann.

Dicke Milch mit Kirschen.

1 Satte dicke Milch quirlen und süße eingemachte Kirschen darunterziehen. In gekühlten Gläsern mit Löffeln anrichten.

Dicke Milch mit Früchten.

Eine Satte dicke Milch quirlen und frisches eingezuckertes Obst darunterziehen. Man kann hierzu auch jedes eingemachte Obst verwenden, außer Erdbeeren, die keine Farbe geben.

*

Das Reinigen von Bambusmöbeln

geschieht tadellos und sauber, wenn man sie mit scharfer Bürste und warmem Salzwasser reinigt, mit einem reinen Leinentuch sauberreibt und in Zugluft nachtrocknen läßt.

Rohrstühle reinigt man

mit Seifenwasser, dem man zuvor noch etwas Spiritus zusetzt. Natürlich muß die Politur der Stühle geschützt werden, was durch Auflegen von Tüchern geschieht. Mit einer kleinen, nicht zu harten Bürste, welche man öfters in die Seifenlösung taucht, reibt man das Rohrgeflecht ab, bestreut es, solange es noch feucht ist, mit Schwefelpulver, läßt es bis zum Trockenwerden liegen und bürstet es dann mit trockener Bürste ab. Gelbgewordenes Korbgeflecht wird durch solche Behandlung wieder weiß.

Um Ledersessel zu reinigen,

nimmt man warmes Wasser, dem man auf je eine Tasse einen Löffel Fruchtessig zusetzt. Nun reibt man das Leder mit einem neuen Schwamm, den man eigens zu diesem Zwecke besitzt, bis es rein ist. Ist das Leder trocken, so bereitet man eine Mischung von zwei Eiweiß und zwei Löffel Terpentin und bearbeitet es mit einem Flanellappen und dieser Mischung tüchtig. Danach reibt man es mit reinem Salatöl und altem Leinen tüchtig ein, dann wird es wieder wie neu.

Petroleum gegen die Fußkrätze.

Bei der allgemeinen Verbreitung der Kalkfüße in den ländlichen Beständen ist man leicht geneigt, dieses Übel als ein seit alters den Haushühnern eigenes zu betrachten. Das ist aber ein Irrtum. Die erste Beschreibung dieses Leidens wurde vielmehr erst nach 1850 gegeben und sein Erreger, die Fußschuppenkrätzmilbe, einige Jahre später auch gefunden. Es hat aber nicht lange mehr gedauert, bis unter den zur Bekämpfung der Schmarotzer genannten Mitteln das Petroleum auftauchte, das auch das weitaus volkstümlichste geworden ist. Doch Jahr für Jahr kommen an die Schriftleitungen der Fachblätter böse Klagen über die Folgen dieser Kur. Zwar hat eine vorsichtige Anwendung nicht immer unbedingt Nachwirkungen, aber das Petroleum ist ein billiges Öl, weshalb man leicht bei seiner Anwendung zu freigebig verfährt.

Ganz besonders pflegt eine Benetzung des Unterschenkels gleich über dem Fersengelenke, wo die Federn das Petroleum festhalten und lange auf die Haut einwirken lassen, sehr schlimme Entzündungen der Haut nach sich zu ziehen. Die Tiere liegen mit allen Anzeichen einer schweren Lähmung auf dem Boden herum und gehen oft trotz aller Mühen des Züchters ein. Auch Vögel, bei denen nur leichte Lähmungserscheinungen auftreten, kommen dennoch meist auf längere Wochen aus dem Legen, ein Zeichen, daß ihre gesamte Verfassung dadurch gelitten hat. Trotzdem darf man Petroleum, wenn man es einmal im Haushalte hat, verwenden, aber man muß es unbedingt mit der zehnfachen Menge eines anderen Öles verdünnen, wozu außer Rüböl auch jedes im Haushalte gebrauchte Speiseöl verwendet werden kann.

Wf.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.